

L'AGENDA
DI TREVISO

LA NOVITÀ "Magnar Ben" ha selezionato alcuni locali con forno a legna, farine e lievitazioni speciali

La pizza da "gourmet" promossa nella guida

Michele Miriade

CONEGLIANO

Sono 410 i ristoranti, le trattorie, le osterie ed enoteche recensite dalla guida "Magnar Ben" unitamente a 208 vini e l'assegnazione di 30 Awards alle migliori cucine e vini che include anche la Marca. La guida, diretta da Maurizio Potocnik, presidente e fondatore del "Club Magnar Ben" (con la collaborazione di Cristiana Sparvoli e Francesco Lazzarini), nelle 742 pagine permette di scoprire l'enogastronomia di qualità del Nordest (con una puntatina nel bresciano), Austria, Slovenia e Croazia. Selezionati, e pubblicati con una ricca scheda e foto, i ristoranti con le valutazioni per quanto riguarda la cucina e la carta dei vini, la recensione con la segnalazione dei piatti più significativi, tra ristorazione classica,

LE ECCELLENZE

Recensiti 410 ristoranti
208 vini e 30 premiati

contemporanea, trattorie, osterie ed enoteche con cucina, taverne, konobe, gostilne, gasthaus, wirtstaus. E spazio ai vini recensiti dal team di degustatori guidati dall'esperto Giampietro Comolli, fra novità, controtendenze, recupero di vecchi vini, ricerca della diversità di gusto e passione.

Tra le novità della guida, distribuita nei paesi dell'Alpe Adria a 23 euro, che verrà presentata domenica 26 a Conegliano, la segnalazione di alcuni locali nella sezione "pizza gourmet", realtà che si sta consolidando e che riunisce

capacità di ricerca nelle farine e nelle lievitazioni naturali che rappresentano prodotti di qualità del territorio.

Sono 30 gli Awards assegnati (16 nella ristorazione, 14 nei vini) dalla guida. E nella Marca il miglior ristorante di mare è le Marcandole di Roberta e Alessandro Rorato di Salgarèda, la miglior cucina emergente è quella del ristorante Feva dello chef Nicola Dinato di Castelfranco; in tema di vini il miglior spumante metodo classico è il Vigneto Giardino Rive di Colbertaldo dry Valdobbiadene docg di Adami, la miglior effervescenza ancestrale il Trentaseimesi Roccat di Valdobbiadene, miglior passito è il Raboso di Bonotto delle Tezze, il miglior vino emergente è il Valdobbiadene Girardi brut grande cuvée di Farra di Soligo.

